Supplemento ordinario n. 3 alla "Gazzetta Ufficiale" n. 154 del 19 giugno 1962

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — ROMA - Martedì, 19 giugno 1962 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI MENO I FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE DELLE LEGGI - TEL. 650-139 650 841 652-361
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA GIUSEPPE VERDI 10, ROMA - CENTRALINO 8508

LEGGI E DECRETI

DECRETO-LEGGE 19 giugno 1962, n. **473.**

Misure speciali di salvaguardia per il piano regolatore di Roma.

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 77, secondo comma, della Costituzione;
Vista la legge 17 agosto 1942, n. 1150;
Vista la legge 3 novembre 1952, n. 1902;
Vista la legge 21 dicembre 1955, n. 1357;
Vista la legge 30 luglio 1959, n. 615;
Ritenuta la straordinaria necessità ed urgenza di emanare, in mancanza di altre norme, disposizioni speciali di salvaguardia per il comune di Roma in pendenza dell'adozione ed approvazione del nuovo piano regolatore generale;
Sentito il Consiglio dei Ministri;
Sulla proposta del Ministro per i lavori pubblici, di concerto col Ministro per l'interno;

Decreta:

Art. 1.

Con decreto del Ministro per i lavori pubblici, entro quindici giorni dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sarà pubblicato il progetto di piano regolatore generale, in data 9 giugno 1962, redatto dall'Ufficio speciale del nuovo piano regolatore di Roma in relazione al voto n. 1903 del 23 novembre 1961 del Consiglio superiore dei lavori pubblici.

Fino alla data di pubblicazione del decreto di cui al precedente comma, è sospeso il rilascio di licenze di costruzione di cui all'art. 31 della legge 17 agosto 1942, n. 1150.

Art. 2.

In deroga alle disposizioni vigenti, sino a quando il comune di Roma non avrà adottato il nuovo piano regolatore generale del proprio territorio, e comunque non oltre sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto, i competenti organi del comune di Roma non potranno concedere licenze di costruzione di cui all'art. 31 della legge 17 agosto 1942, n. 1150, o comunque autorizzare utilizzazioni edilizie che siano in contrasto col progetto di piano regolatore generale pubblicato ai sensi dell'art. 1.

Art. 3.

Dalla data della deliberazione del comune di Roma di adozione del nuovo piano regolatore generale, si applicheranno le norme di cui alla legge 3 novembre 1952, n. 1902, modificata dalla legge 21 dicembre 1955, n. 1357 e dalla legge 30 luglio 1959, n. 615.

Art. 4.

Il presente decreto entrerà in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica, e sarà presentato alle Camere per la sua conversione in legge.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserto nella Raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica Italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Dato a Roma, addì 19 giugno 1962

SEGNI

FANFANI — SULLO — TAVIANI

Visto, *il Guardasigilli*: Bosco
Registrato alla Corte dei conti, addì 19 giugno 1962
Atti del Governo, registro n. 151, *foglio n.* 45 .— VILLA

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione delle susine.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;
Visto il decreto ministeriale 25 giugno 1940, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 195 del 21 agosto 1940, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle susine;
Visto il regolamento n. 23, relativo alla graduale attuazione d'una organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti ortofrutticoli in seno alla C.E.E pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962;
Ritenuta la necessità di apportare modifiche al predetto decreto ministeriale;
Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione delle susine delle varietà derivate dal:
Prunus domestica L.;
Prunus institia L.;
Prunus salicina Lindley (Prunus triflora Roxburg) destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle susine destinate alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti disposizioni.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le susine da tavola devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) i frutti devono essere:
interi;
sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);
puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;

privi di umidità esterna anormale;
privi di odore o sapore estranei;

2) i frutti devono aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà. Essi devono essere:

privi di qualsiasi difetto;
praticamente ricoperti di pruina secondo la varietà;
di polpa resistente.

I frutti della categoria « Extra » devono essere stati colti a mano con cura.

2) *Categoria « I »*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

Sono tuttavia ammessi:

un lieve difetto di forma;
un lieve difetto di sviluppo;
un lieve difetto di colorazione.

Difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto esterno nè la conservazione sono ammessi per ogni frutto, con riserva della disposizione seguente:

i difetti di forma allungata non devono superare in lunghezza un terzo del diametro massimo normale all'asse del frutto. In particolare, sono tollerate screpolature cicatrizzate per le varietà « Regine Claudie dorate » (1).

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

I frutti della categoria « I » devono essere stati raccolti a mano e con cura.

3) *Categoria « II »*

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale o la conservazione sono ammessi, purchè non eccedano un quarto della superficie totale.

Art. 3.

Calibrazione

E' vietata l'esportazione di susine con diametro inferiore a mm. 25 (circonferenza corrispondente cm. 7,85) intendendosi per diametro quello massimo della sezione equatoriale normale all'asse del frutto.

I frutti sono calibrati secondo la seguente scala:

Diametro mm.			Circonferenza corrispondente cm.		
minimo	oltre 54	massimo	minimo	oltre 16,95	massima
48	—	54	15,07	—	16,95
42	—	48	13,19	—	15,07
34	—	42	10,68	—	13.19
25	—	34	7,85	—	10,68

(1) *Definizione*: Regine Claudie (Albicocche verdi, Dauphines, Greengages) con buccia verde a riflessi leggermente giallastri.

Il calibro minimo ammesso per la categoria « Extra » è di mm. 42 di diametro (circonferenza corrispondente a cm. 13,19).

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*

Il 5% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria « I »).

2) *Categoria « I »*

Il 10% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria « II »).

3) *Categoria « II »*

Il 10% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie: il 10% in numero o peso di frutti del calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato sull'imballaggio.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10% per la categoria « Extra »;
il 15% per le categorie « I » e « II ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti di uguale varietà, qualità e calibro e, per la categoria « Extra » di colorazione uniforme.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da garantire una protezione sufficiente del prodotto. Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento, i frutti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

I frutti possono essere presentati in uno dei modi seguenti:

1) in piccoli imballaggi unitari per la vendita diretta al consumatore;
2) disposti in uno o più strati separati fra di loro;
3) alla rinfusa, salvo per la categoria « Extra ».

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto:

« Susine » (per imballaggi chiusi);

Denominazione della varietà, per le categorie « Extra » e « I ».

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria;

Calibro o numero dei frutti (salvo per i prodotti imballati alla rinfusa).

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del decreto-legge 20 dicembre 1937, numero 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il decreto ministeriale 25 giugno 1940, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle susine è abrogato.

Art. 9.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3189)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione dei pomidoro.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 21 novembre 1937, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 291 del 17 dicembre 1937, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione dei pomidoro;

Visto il regolamento n. 23, relativo alla graduale attuazione d'una organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti ortofrutticoli in seno alla C.E.E. pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche al predetto decreto ministeriale;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione dei pomidoro freschi delle varietà del « Lycopersicum esculentum mill » destinati al consumo allo stato fresco, eccettuati quelli destinati alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti disposizioni.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i pomidoro devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) I pomidoro devono essere:

interi;

sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria);

puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;

privi di umidità esterna anormale;

privi di odore o sapore estraneo;

2) Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria* « *Extra* »

I pomidoro di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono avere la polpa resistente e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Essi devono essere privi di qualsiasi difetto. Non sono ammessi i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore anormali (dos verts).

Si distinguono:

i pomidoro « tondi »,

i pomidoro « costoluti », che sono di forma regolare, ma presentano coste che non devono tuttavia estendersi a più di un terzo della distanza periferica tra il punto stilare e quello peduncolare.

2) *Categoria* « I »

I pomidoro di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono essere sufficientemente turgidi, privi di difetti gravi, e presentare tutte le caratteristiche tipiche della loro varietà.

Essi possono avere leggere ammaccature.

Sono escluse le screpolature fresche e cicatrizzate ed i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dos verts).

Si distinguono:

i pomidoro « tondi »;

i pomidoro « costoluti ». Questi ultimi devono in ogni caso essere di forma regolare.

3) *Categoria* « II »

Questa categoria comprende i pomidoro di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori.

Questi frutti possono avere forme irregolari e devono rispondere alle caratteristiche minime sopra definite.

Essi devono essere sufficientemente turgidi e non presentare screpolature fresche.

Sono ammesse screpolature cicatrizzate della lunghezza massima di 3 cm.

Art. 3.

Calibrazione

La calibrazione è obbligatoria per i pomidoro della categoria « Extra ».

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

I pomidoro sono calibrati secondo la scala seguente:

da 35 mm. inclusi a 40 mm. esclusi
da 40 mm. inclusi a 47 mm. esclusi
da 47 mm. inclusi a 57 mm. esclusi
da 57 mm. inclusi a 67 mm. esclusi
da 67 mm. inclusi a 77 mm. esclusi
da 77 mm. inclusi a 87 mm. esclusi

I pomidoro costoluti della categoria di calibrazione di mm. 77/87 non possono essere classificati nella categoria « Extra ».

Per i pomidoro non calibrati delle categorie I e II il diametro minimo è di 35 mm.

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « *Extra* »: 5% espresso in numero o peso di pomidoro non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (cat. « I ») con un massimo del 2% di pomidoro screpolati.

2) *Categoria* « I »: 10% espresso in numero o peso di pomidoro non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (cat. « II ») con un massimo del 5% di pomidoro con screpolature;

3) *Categoria* « II »: 10% espresso in numero o peso di pomidoro non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie (per ogni imballaggio): il 10% espresso in numero o peso di pomidoro rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio, con un minimo di 35 mm.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10% per la categoria « Extra »;
il 15% per le categorie « I » e « II ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente pomidoro della stessa origine, varietà e qualità. Per le categorie « Extra » e « I », i pomidoro devono inoltre avere la stessa colorazione e lo stesso grado di maturazione.

Nel caso di pomidoro calibrati, ogni imballaggio deve contenere esclusivamente pomidoro dello stesso calibro.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Per le categorie « Extra » e « I », un mezzo di protezione deve separare la massa del prodotto dal fondo, dalle fiancate e, se del caso, dal coperchio dell'imballaggio.

Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento, i pomidoro devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto:

« Pomidoro » (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

categoria;
indicazione « costoluti » (se del caso);
calibro o menzione « non calibrati ».

E) Marchio ufficiale di controllo:

marchio nazionale di esportazione.

Se le indicazioni di cui sopra figurano su un'etichetta, questa deve avere una superficie minima di 40 cm².

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il decreto ministeriale 21 novembre 1937, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione del pomidoro è abrogato.

Art. 9.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3190)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione delle mele e delle pere.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 1958, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 314 del 30 dicembre 1958, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle mele;

Visto il decreto ministeriale 15 giugno 1949, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 149 del 2 luglio 1949, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle pere;

Visto il regolamento n. 23, relativo alla graduale attuazione d'una organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti ortofrutticoli in seno alla C.E.E. pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche ai predetti decreti ministeriali;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione delle mele e delle pere da tavola, in prodotto fresco delle varietà del « Pyrus Malus L. » e del « Pyrus Communis L. », destinato al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle mele e delle pere destinate alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti disposizioni.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le mele e le pere da tavola devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

La norma concerne esclusivamente la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni Paese interessato la designazione delle varietà specifiche sottoposte alla norma stessa.

B) Caratteristiche minime:

1) I frutti devono essere:

interi;

sani (salvo restando le disposizioni particolari ammesse per le singole categorie);

puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;

privi di umidità esterna anormale;

privi di odore o sapore estraneo.

2) I frutti devono essere stati raccolti a mano con cura ed aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono avere la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà e conservare intatto il peduncolo.

Essi devono essere privi di ogni difetto.

2) *Categoria « I »*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia può essere ammessa:

una leggera deformazione;

un leggero difetto di sviluppo;

un leggero difetto di colorazione.

Il peduncolo può essere danneggiato.

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi per ogni frutto entro i limiti seguenti:

i difetti di forma allungata non devono superare i 2 cm. di lunghezza;

per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm^2, salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore ad 1/4 di cm^2;

le pere non devono essere grumose.

3) *Categoria « II »*

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere qualificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

Sono ammessi difetti di forma, di sviluppo e di colorazione, purchè i frutti conservino le loro caratteristiche. Il peduncolo può mancare, purchè la buccia non risulti lesionata.

La polpa non deve presentare alcun difetto importante. Tuttavia, sono ammessi, per ogni singolo frutto, difetti di buccia entro i limiti seguenti:

difetti di forma allungata: lunghezza massima di 4 cm.;

per gli altri difetti, la superficie totale è limitata a 2,5 cm^2, salvo per quelli derivanti da ticchiolatura la cui estensione non deve essere superiore ad 1 cm^2.

Art. 3.

Calibrazione

La calibrazione viene effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

La differenza di diametro tra i frutti contenuti in uno stesso imballaggio è limitata a mm. 5:

1) per i frutti della categoria « Extra »;

2) per i frutti delle categorie « I » e « II » presentati in strati ordinati.

La differenza di diametro può giungere fino a 10 mm. per i frutti della categoria « I » imballati alla rinfusa.

Non vi è alcuna limitazione per i frutti della categoria « II » imballati alla rinfusa.

La calibrazione è obbligatoria per i frutti della categoria « Extra ».

Per tutte le categorie è richiesto un calibro minimo secondo lo schema seguente:

Mele	Extra	I	II
Varietà a frutto grosso	65 mm.	60 mm.	55 mm.
Altre varietà	60 mm.	55 mm.	50 mm.
Pere			
Varietà a frutto grosso	60 mm.	55 mm.	50 mm.
Altre varietà . .	55 mm.	50 mm.	45 mm.

Per eccezione, non sarà obbligatorio attenersi ad alcun calibro minimo per le spedizioni di pere estive effettuate anteriormente al primo agosto ed enumerate in un elenco limitato, comunicato dai Paesi interessati.

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio:

A) Tolleranza di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: 5% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (cat. « I ») o, eccezionalmente, a quelle dei frutti ammessi nelle tolleranze di tale categoria.

2) *Categoria* « I »: 10% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (cat. « II ») o, eccezionalmente, a quelle ammesse nelle tolleranze di tale categoria.

3) *Categoria* « II »: 10% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ad esclusione dei frutti visibilmente affetti da marciume o che presentino ammaccature pronunciate o screpolature non cicatrizzate.

In nessun caso o in nessuna categoria, le tolleranze sopra indicate potranno superare il 2% per i frutti bacati o guasti.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie (per ogni imballaggio): il 10% espresso in numero o peso di frutti rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10% per la categoria « Extra »;

il 15% per la categoria « I » e « II ».

Tutte le percentuali di cui sopra si applicano ai campioni esaminati al controllo.

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballagio deve contenere esclusivamente frutti della stessa origine, varietà e qualità e di grado di maturazione uniforme.

Per la categoria « Extra », l'omogeneità si riferisce anche alla colorazione dei frutti.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione.

Le carte e gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento, i frutti devono essere privi di corpi estranei, quali foglie e ramoscelli.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri chiaramente leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto:

« mele » e « pere » per imballaggi chiusi;

denominazione della varietà per le categorie « Extra » e « I ».

C) Origine del prodotto:

Zone di produzione e denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

categoria;

calibro o numero dei frutti (salvo per i prodotti imballati alla rinfusa).

E) Marchio ufficiale di controllo:

marchio nazionale di esportazione.

Per gli imballaggi di peso superiore a 15 kg., le etichette utilizzate per le indicazioni esterne devono avere una superficie minima di 40 cm².

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213 convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il decreto ministeriale 30 novembre 1958, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle mele è abrogato.

Il decreto ministeriale 15 giugno 1949, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle pere è abrogato.

Art. 9.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3191)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione delle pesche.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 25 giugno 1940, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 195 del 21 agosto 1940, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle pesche;

Visto il regolamento n. 23, relativo alla graduale attuazione d'una organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti ortofrutticoli in seno alla C.E.E. pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche al predetto decreto ministeriale;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione delle pesche della varietà « Prunus Persica Sieb et Zucc », destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione delle pesche destinate alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti disposizioni.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le pesche devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento ed imballaggio.

La norma concerne esclusivamente la specie, riservando eventualmente all'iniziativa di ogni Paese interessato la designazione delle varietà specifiche sottoposte alla norma stessa.

B) Caratteristiche minime:

1) I frutti devono essere:

interi;

sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria);

puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;

privi di umidità esterna anormale;

privi di odore o sapore estraneo.

2) I frutti devono essere stati raccolti a mano con cura ed aver raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Essi devono essere privi di qualsiasi difetto.

2) *Categoria « I »*

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Sono tuttavia ammessi:

un leggero difetto di forma o di sviluppo;
un leggero difetto di colorazione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. Possono essere ammessi difetti della buccia, purchè non pregiudichino l'aspetto generale nè la conservazione.

I difetti di forma allungata non devono superare la lunghezza di 1 cm.

Per gli altri difetti, la superficie non deve superare 1/2 cm^2.

3) *Categoria « II »*

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono ammessi purchè non superino 2 cm. di lunghezza per i difetti di forma allungata o cm^2 1,5 di superficie totale per tutti gli altri difetti.

Art. 3.

Calibrazione

La calibrazione è determinata:

dalla circonferenza,
o dal diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

I frutti sono calibrati secondo la scala seguente:

Circonferenza	Diametro	S
28 cm e più	90 mm e più	AAAA
da 25 cm incl. a 28 cm escl.	da 81 mm incl. a 90 mm escl.	AAA
da 23 cm » » 25 cm »	da 74 mm » » 81 mm »	AA
da 21 cm » » 23 cm »	da 68 mm » » 74 mm »	A
da 19 cm » » 21 cm »	da 62 mm » » 68 mm »	B
da 17,5 cm » » 19 cm »	da 56 mm » » 62 mm »	C
da 16 cm » » 17,5 cm »	da 50 mm » » 56 mm »	D

Il calibro minimo ammesso per la categoria « Extra » è di 17,5 cm. (circonferenza) e 56 mm. (diametro).

Le pesche dalla circonferenza di 15/16 cm. o dal diametro di 47/50 mm. saranno inoltre ammesse sino al

31 luglio, ad eccezione di quelle della categoria « Extra ».

La calibrazione è obbligatoria per tutte le categorie.

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria « Extra »*: 5% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (cat. « I »).

2) *Categoria « I »*: 10% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria inferiore (cat. « II »).

3) *Categoria « II »*: 10% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie: 10% per ogni imballaggio in numero o in peso di frutti, nel limite di 1 cm. in più o in meno rispetto al calibro indicato sull'imballaggio.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10% per la categoria « Extra »;
il 15% per le categorie « I » e « II ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti di uguale varietà, qualità, grado di maturazione e calibro e, per la categoria « Extra », di colorazione uniforme.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto sufficiente protezione.

Le carte o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti.

I frutti possono essere imballati in uno dei modi seguenti:

1) in piccoli imballaggi unitari per la vendita diretta al consumo;

2) in uno strato unico, per la categoria « Extra ». Ogni frutto di questa categoria deve essere avvolto in un involucro di protezione che lo isoli dai frutti vicini;

3) su uno o due strati, per le categorie « I » e « II ».

Al condizionamento, i frutti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto:

« pesche » per imballaggi chiusi;
denominazione della varità per le categorie « Extra » e « I ».

C) Origine del prodotto:

zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

categoria;
calibro o numero dei frutti.

E) Marchio ufficiale di controllo:

marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il decreto ministeriale 25 giugno 1940, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle pesche è abrogato.

Art. 9.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3192)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione delle lattughe, indivie e scarole.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 30 ottobre 1940, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 265 del 13 novembre 1940, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle insalate;

Visto il regolamento n. 23, relativo alla graduale attuazione d'una organizzazione comune di mercati nel settore dei prodotti ortofrutticoli in seno alla C.E.E. pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche al predetto decreto ministeriale;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione delle lattughe (varietà derivate dalla Lactuca eativa L., escluse le « lattughe da taglio »), alle indivie ricce (Cichorium endivia L. Var. crispa) e le scarole (Cichorium endivia L. Var. latifolia) destinato al consumo allo stato fresco.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti disposizioni.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i prodotti sopra menzionati devono presentare all'atto della spedizione dopo il condizionamento ed imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) I cespi devono essere:

interi;

sani (salvo restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);

freschi;

puliti e mondati, cioè praticamente privi di tutte le foglie imbrattate di terra, terriccio o sabbia ed esenti da residui di fertilizzanti o di antiparassitari;

turgidi;

non prefioriti;

privi di umidità esterna anormale;

privi di odore o sapore estranei.

2) I cespi devono essere di sviluppo normale in rapporto all'epoca di produzione e di commercializzazione. Per le lattughe, è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purchè l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.

3) Il torzolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto.

C) Classificazione:

1) *Categoria* « I »

Le insalate di questa categoria devono essere:

ben formate;

consistenti (salvo le lattughe coltivate sotto vetro);

non aperte;

esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e da difetti che ne pregiudichino la commestibilità;

esenti da danni provocati da gelo e praticamente esenti da danni materiali;

di colorazione normale in rapporto alla varietà.

Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

2) *Categoria* « II »

Questa categoria comprende le insalate di qualità mercantile che non possono essere classificate nella categoria superiore, pur corrispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

Le insalate di questa categoria devono essere:

abbastanza ben formate;

esenti da danni causati da parassiti animali o da malattie che ne pregiudichino seriamente la commestibilità;

esenti da danneggiamenti gravi.

I cespi possono presentare un leggero difetto di colorazione.

Le lattughe possono avere un grumolo ridotto; per quelle coltivate sotto vetro, è ammessa la mancanza del grumolo.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale.

Art. 3.

Pezzatura

La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

A) Peso minimo:

1) Lattughe

Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 15 kg. ogni cento cespi, cioè 150 gr. al cespo. Le lattughe coltivate sotto vetro devono pesare almeno 8 kg. ogni cento cespi, cioè 80 gr. al cespo.

2) Indivie ricce e scarole

Le indivie ricce e le scarole coltivate all'aperto devono pesare almeno 20 kg. ogni cento cespi, cioè 200 gr. al cespo.

Le indivie ricce e le scarole coltivate sotto vetro devono pesare almeno 15 kg. ogni cento cespi, cioè 150 gr. al cespo.

B) Omogeneità:

1) *Lattughe*

La differenza di peso fra il cespo più leggero e il cespo più pesante nello stesso imballaggio non deve superare:

20 gr. per le lattughe di peso inferiore ad 11 kg. 100 cespi (110 gr. al cespo);

40 gr. per le lattughe di peso fra 11 kg. e 20 kg. 100 cespi (fra 110 gr. e 200 gr. al cespo);

100 gr. per le lattughe di peso superiore a 20 kg. 100 cespi (200 gr. al cespo).

2) *Indivie ricce e scarole*

La differenza di peso fra il cespo più leggero e il cespo più pesante in uno stesso imballaggio non deve superare:

150 gr. per le indivie ricce e scarole di pieno campo;

100 gr. per le indivie ricce e scarole coltivate sotto vetro.

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di pezzatura riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « I » il 10% di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

2) *Categoria* « II »: il 10% di cespi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che non presentino in alcun caso difetti tali da rendere il prodotto inadatto al consumo.

B) Tolleranze di pezzatura:

Il 10% di cespi non rispondenti alla pezzatura definita, ma di peso inferiore o superiore del 10 % alla pezzatura massima.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente prodotti di uguale varietà, qualità e pezzatura.

B) Condizionamento:

Il condizionamento per una pezzatura e un imballaggio determinati deve essere razionale, cioè senza vuoti o pressione eccessiva.

La merce deve essere separata dal fondo, dalle fiancate e dal coperchio mediante materiale protettivo adatto.

Le lattughe e le indivie ricce devono essere disposte in due strati, con le parti centrali a contatto (3 strati in caso di imballaggi di reimpiego); le lattughe « romane » e le indivie scarole possono essere disposte orizzontalmente.

La carta o gli altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente all'esterno, in modo da non essere a contatto con i prodotti. Al condizionamento, gli imballaggi di insalate non devono contenere corpi estranei, in particolare foglie staccate o parti di torsolo.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili e indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto:

« Lattughe », « Indivie ricce » e « Scarole » per imballaggi chiusi e, eventualmente, la denominazione della varietà,

se del caso, la menzione « sotto vetro ».

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria;

Pezzatura (peso minimo di 100 cespi, espresso in kg. e peso minimo a cespo) o numero dei cespi.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il decreto ministeriale 30 ottobre 1940, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle insalate è abrogato.

Art. 9.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3193)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.

Modalità di controllo per l'accertamento dei requisiti di qualità e confezionamento dei prodotti ortofrutticoli ed agrumari soggetti alla disciplina del marchio nazionale.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto l'art. 3 del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, numero 864, che stabilisce, tra l'altro, le modalità di controllo per l'accertamento dei requisiti di qualità, di selezione, di condizionamento e di imballaggio a cui i prodotti ortofrutticoli ed agrumari in esportazione, soggetti al marchio nazionale di esportazione, devono rispondere, nonchè le modalità per il rilascio dei documenti attestanti l'esito del controllo;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

L'accertamento dei requisiti di qualità, di selezione, di condizionamento e di imballaggio determinati, in base ai decreti ministeriali di cui all'art. 3 del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari (frutta fresca e secca, agrumi, ortaggi) soggetti al marchio nazionale di esportazione in forza dei decreti ministeriali stessi, si effettuano con le seguenti modalità.

Art. 2.

Il controllo si esegue, di regola, per le partite in esportazione via terra, nelle stazioni ferroviarie all'atto del carico; per le partite in esportazione via mare, nei porti all'atto dell'imbarco; per le spedizioni via aerea, negli aeroporti all'atto del carico e per le spedizioni per via ordinaria, nella località indicata dall'Istituto nazionale per il commercio estero.

Per le spedizioni con percorsi misti, l'Istituto nazionale per il commercio estero, determina, secondo i casi, la località nella quale si esegue il controllo.

In tutti i casi, a richiesta dell'esportatore, l'Istituto nazionale per il commercio estero ha facoltà di effettuarlo presso i magazzini di lavorazione della merce qualora la ditta esportatrice attui abitualmente una lavorazione diretta o presso i magazzini gestiti da Enti, quali le Centrali ortofrutticole.

Il controllo è effettuato, secondo le disposizioni dell'Istituto nazionale per il commercio estero e con le norme da esso stabilite, dagli ispettori dell'Istituto stesso e dal personale delle dogane.

Chiunque intenda esportare prodotti ortofrutticoli agrumari, soggetti al marchio nazionale di esportazione in forza dei decreti ministeriali emanati ai sensi dell'art. 3 del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, deve notificare all'Ufficio di controllo competente per giurisdizione secondo quanto stabilito dallo Istituto nazionale per il commercio estero, l'esistenza del magazzino di lavorazione della merce, precisandone l'ubicazione.

Art. 3.
Richiesta di controllo

Non meno di 24 ore prima del carico o dell'imbarco della merce, l'esportatore deve presentare la richiesta di controllo all'Ufficio competente per giurisdizione. Detta richiesta può essere fatta in casi eccezionali a termine abbreviato, anche telegraficamente, a rischio dell'esportatore.

La richiesta deve essere presentata per ciascuna spedizione e deve specificare:

a) il nome, il cognome e il domicilio dell'esportatore o, qualora questi sia una società od un ente, la denominazione e la sede nonchè il nome, il cognome ed il domicilio dei legali rappresentanti;

b) l'Albo provinciale nel quale l'esportatore è iscritto ed il relativo numero di iscrizione o, in caso di produttore esportatore occasionale, gli estremi del conseguito permesso di esportazione occasionale, ai termini degli articoli 2 e 3 del regio decreto 16 giugno 1932, n. 697;

c) il nome, il cognome ed il domicilio della persona, eventualmente, delegata dall'esportatore ad assistere al controllo della merce;

d) il prodotto ed il numero dei colli o, per le spedizioni alla rinfusa nei mezzi di trasporto, l'indicazione del peso;

e) il luogo di provenienza della merce;

f) la destinazione;

g) il luogo, il giorno e l'ora della presentazione della merce;

h) la firma del richiedente e la data.

La richiesta di controllo può essere fatta da uno spedizioniere ed in tal caso deve contenere gli estremi dell'autorizzazione conseguita dallo spedizioniere ai termini degli articoli 2 e 14 del regio decreto 16 giugno 1932, n. 697 e deve esservi unita la delega dello esportatore. Tale delega e quella rilasciata alla persona incaricata ad assistere al controllo, quando hanno carattere permanente, devono essere depositate presso l'Ufficio di controllo competente per giurisdizione.

Art. 4.
Effettuazione del controllo

Nel caso che il controllo non possa essere eseguito nell'ora fissata nella richiesta, gli organi preposti al controllo stesso notificheranno al richiedente l'ora in cui esso sarà effettuato.

Qualora la richiesta non sia seguita dalla presentazione della merce, chi ha avanzato tale richiesta è tenuto a rimborsare all'Istituto nazionale per il commercio estero la spesa sostenuta per predisporre il controllo. Tale rimborso è dovuto anche quando la merce, dopo aver subito il controllo con esito favorevole, non viene inoltrata all'estero.

All'atto della presentazione della merce al controllo, l'esportatore deve consegnare agli addetti al controllo una distinta di carico in triplice originale, redatta sul modulo prescritto dall'Istituto nazionale per il commercio estero, dalla quale risulti: la denominazione e la sede della ditta esportatrice, il numero del carro ferroviario od il nome della nave o gli estremi della targa dell'automezzo o il numero del volo, il luogo e la data del carico, la destinazione ed il prodotto (in-

dicato con la denominazione stabilita nel decreto ministeriale che assoggetta il prodotto stesso al marchio nazionale), specificando di questo la quantità, in colli ed in peso, suddivisa secondo le varietà, i tipi di imballaggio, le qualifiche di selezione e le categorie di calibrazione od in solo peso per le spedizioni alla rinfusa nei mezzi di trasporto.

Nel caso di spedizioni miste con prodotti non soggetti al marchio nazionale di esportazione, per ciascuno di essi, deve essere riportato nella distinta stessa il prodotto, il numero dei colli ed il peso od il solo peso nel caso di spedizioni alla rinfusa nei mezzi di trasporto.

Uno degli originali di tale distinta, per le spedizioni per ferrovia deve essere posto nell'interno del carro in maniera ben visibile; per le spedizioni via mare e via aerea deve essere allegato ai documenti di trasporto e per le spedizioni per via ordinaria deve essere consegnato al vettore.

Art. 5.

Certificato di ispezione

Qualora risultino osservate le disposizioni del presente decreto e tutte le altre contemplate nei decreti ministeriali di cui all'art. 3 del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, riferentesi al prodotto in esportazione, gli addetti al controllo emettono un certificato di ispezione intestato all'esportatore.

Tale certificato deve essere consegnato, a seconda dei casi, direttamente dall'ispettore dell'Istituto nazionale per il commercio estero alle Autorità ferroviarie o doganali o al vettore.

Gli addetti al controllo provvedono, se del caso, ad apporre agli sportelli del carro ferroviario un contrassegno del predetto Istituto.

Nel caso di spedizioni per via ordinaria la chiusura dell'automezzo deve essere assicurata secondo le disposizioni impartite dall'Istituto nazionale per il commercio estero.

Art. 6.

Disposizioni speciali

Per le spedizioni dai centri di rispedizione ammessi a fruire della tassazione unica, è consentita l'effettuazione del controllo presso i centri medesimi. In caso di merce accompagnata dal certificato emesso alla stazione originaria di partenza, il certificato stesso perde la sua validità, ai fini della rispedizione per l'estero, dopo 24 o 48 ore dall'arrivo della merce al centro di rispedizione a seconda del prodotto e delle disposizioni impartite dall'Istituto nazionale per il commercio estero o quando la composizione originaria del carico abbia subito modificazione; la rispedizione in questi casi può avvenire solo dopo un nuovo controllo e conseguente emissione di un nuovo certificato di ispezione.

Per le partite di prodotti ortofrutticoli agrumari soggetti al marchio nazionale, spedite all'estero da stazioni distanti dalle zone di produzione e che non siano ammesse alla tassazione unica, il controllo deve essere richiesto all'ufficio dell'Istituto nazionale per il commercio estero competente per giurisdizione. In tal caso l'esportatore è tenuto a rimborsare all'Istituto nazionale per il commercio estero le spese per la effettuazione del controllo medesimo.

Art. 7.

Per le particolari necessità di servizio l'Istituto nazionale per il commercio estero ha facoltà di effettuare, d'intesa con le competenti autorità ferroviarie e doganali, ricontrolli in loco ed in corso di trasporto.

Il risultato degli eventuali ricontrolli, ove non si rilevino circostanze che comportino il fermo della spedizione, deve essere annotato sul certificato di ispezione.

Art. 8.

Le partite di prodotti ortofrutticoli ed agrumari soggette al marchio nazionale di esportazione, in base ai decreti ministeriali di cui all'art. 3 del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, debbono essere dichiarate sui documenti di trasporto secondo la denominazione prevista nel corrispondente decreto ministeriale.

Nel caso di spedizioni miste con prodotti ortofrutticoli ed agrumari soggetti o non al marchio nazionale di esportazione, per ciascuno di essi deve essere indicato il prodotto, il numero dei colli ed il peso o il solo peso nel caso di spedizioni alla rinfusa nei mezzi di trasporto.

Art. 9.

Divieto di esportazione delle partite irregolari

Ai sensi dell'art. 10 del precitato regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, le autorità ferroviarie rifiuteranno le spedizioni e la rispedizione per l'estero e le autorità doganali vieteranno l'uscita dallo Stato delle partite di prodotti ortofrutticoli ed agrumari soggetti al marchio nazionale di esportazione che non siano accompagnate dal certificato di ispezione o che all'atto della spedizione non siano state dichiarate secondo quanto è previsto nell'articolo precedente.

Art. 10.

Sanzioni

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 11.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3194)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.

Norme per l'uso degli imballaggi relativi all'esportazione dei cavolfiori, pomidoro, pesche, susine, insalate, albicocche, cipolle, mele e pere.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213 convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 21 novembre 1937, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 291 del 17 dicembre 1937, concernente norme speciali tecniche per la esportazione dei cavolfiori;

Visto il decreto ministeriale 21 novembre 1937, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 291 del 17 dicembre 1937, concernente norme speciali tecniche per la esportazione dei pomidoro;

Visto il decreto ministeriale 25 giugno 1940, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 195 del 21 agosto 1940, concernente norme speciali tecniche per l'esportazione delle pesche;

Visto il decreto ministeriale 25 giugno 1940, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 195 del 21 agosto 1940, concernente norme speciali tecniche per l'esportazione delle susine;

Visto il decreto ministeriale 30 ottobre 1940, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 265 del 13 novembre 1940, concernente norme speciali tecniche per la esportazione delle insalate;

Visto il decreto ministeriale 18 maggio 1942, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 124 del 26 maggio 1942, concernente norme speciali tecniche per l'esportazione delle albicocche;

Visto il decreto ministeriale 15 giugno 1949, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 149 del 2 luglio 1949, concernente norme speciali tecniche per l'esportazione delle pere;

Visto il decreto ministeriale 18 aprile 1958, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 12 maggio 1958, concernente norme speciali tecniche per l'esportazione delle cipolle destinate nelle Americhe;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 1958, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 314 del 30 dicembre 1958, concernente norme speciali tecniche per la esportazione delle mele;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche ai predetti decreti ministeriali per quanto concerne i tipi e la presentazione degli imballaggi da usarsi per l'esportazione dei summenzionati prodotti, nonchè di riunire in un unico decreto la materia, tranne che per gli imballaggi contemplati nel decreto ministeriale 18 aprile 1958, relativo alle norme per l'esportazione delle cipolle destinate nelle Americhe;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica alla esportazione delle albicocche, dei cavolfiori, delle cipolle, delle insalate, delle mele, delle pere, delle pesche, dei pomidoro, delle susine.

Per tutte le spedizioni all'estero dei prodotti sopraelencati è obbligatoria l'osservanza delle disposizioni contenute nel presente decreto per quanto concerne gli imballaggi e la loro presentazione.

Per le cipolle destinate nelle Americhe rimangono in vigore le norme previste nel decreto ministeriale 18 aprile 1958, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* numero 114 del 12 maggio 1958.

Art. 2.

Cassette chiuse e cassette aperte accatastabili

per albicocche, cipolle, mele, pere, pesche, pomidoro, susine:

dimensioni interne di cm. 40 × 30 × 5-15;
dimensioni interne di cm. 50 × 30 × 5-15;
dimensioni interne di cm. 54 × 34 × 5-15;

a) Cassette chiuse:

Testate di un sol pezzo spesso mm. 8; qualora la unione dei vari elementi sia effettuata mediante cuciture, lo spessore delle testate può essere ridotto a mm. 6.

Fiancate di un sol pezzo spesso mm. 6.

Fondo e coperchio formato da listelli eguali longitudinali larghi almeno cm. 3, spessi mm. 6, intervallati non oltre cm. 3; tre listelli trasversali esterni di rinforzo larghi cm. 3 e spessi mm. 6 applicati uno al centro e gli altri due rispettivamente a ciascuna estremità.

Il listello centrale trasversale esterno del fondo dovrà essere cucito o aggraffato alle fiancate.

Nella cassetta chiusa 40 × 30 × 5-15 potrà essere omessa l'applicazione del listello centrale esterno di rinforzo sul fondo e sul coperchio.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati di cm. 2,5.

Nelle cassette chiuse di altezza non superiore a cm. 7, potrà essere omessa l'applicazione dei cantonali, a condizione che l'unione di tutti gli elementi sia effettuata mediante cuciture metalliche.

b) Cassette aperte accatastabili:

Testate di un sol pezzo spesso mm. 8; qualora l'unione dei vari elementi sia effettuata mediante cuciture, lo spessore delle testate può essere ridotto a mm. 6.

Fiancate di un sol pezzo spesso mm. 6.

Fondo formato da listelli longitudinali di larghezza non inferiore a cm. 3, spessi mm. 6, intervallati non oltre cm. 2, tre listelli esterni di rinforzo larghi cm. 3, applicati uno al centro e gli altri due, rispettivamente, ad una distanza di cm. 4 da ciascuna estremità, cuciti od aggraffati alle fiancate.

Nella cassetta aperta 40 × 30 × 5-15 può essere omessa l'applicazione del listello centrale esterno di rinforzo sul fondo.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm. 3, sporgenti cm. 3 dal piano superiore delle testate e fiancate; sulla superficie

superiore dei cantonali e parallelamente a ciascuna testata, dovrà essere applicato un listello largo cm. 3 e spesso mm. 8, fissato al cantonale stesso con due chiodi lunghi almeno cm. 3 ed, eventualmente, con reggetta metallica, o con cucitura.

Per tutte le cassette chiuse o aperte accatastabili di altezza superiore a cm. 10, le testate e le fiancate potranno essere formate anziché di un sol pezzo da due pezzi eguali combacianti o intervallati al massimo di cm. 2.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare:

a) il 18% del peso lordo per gli imballaggi con l'impacco del prodotto ad uno strato;

b) il 13% del peso lordo per gli imballaggi contenenti prodotto confezionato a più strati.

Art. 3.

Gabbie chiuse e gabbie aperte

per mele, pere e cipolle:

dimensioni interne di cm. 50 × 30 × 16-30;
dimensioni interne di cm. 54 × 34 × 16-30;
dimensioni interne di cm. 60 × 40 × 16-30;

Testate e fiancate formate da due o più listelli orizzontali eguali di larghezza non inferiore a cm. 5, spessi mm. 7 e intervallati al massimo cm. 2.

Fondo e, per le gabbie chiuse, *coperchio* formati da listelli di larghezza non inferiore a cm. 3 intervallati al massimo di cm. 2, spessi mm. 7 per il fondo e almeno mm. 6 per il coperchio. Tre listelli esterni trasversali di rinforzo, larghi cm. 3, spessi mm. 7, posti uno al centro e gli altri due a ciascuna estremità, nel caso delle gabbie con coperchio. Per le gabbie aperte, i listelli esterni trasversali di rinforzo del fondo dovranno essere posti uno al centro e gli altri due, rispettivamente, ad una distanza di cm. 4 da ciascuna estremità.

I listelli esterni trasversali di rinforzo applicati sul fondo, dovranno essere cuciti o aggraffati alle fiancate.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm. 3.

Nella gabbia aperta sulla superficie superiore dei cantonali e parallelamente a ciascuna testata deve essere applicato un listello largo cm. 3 e spesso mm. 8, fissato con due chiodi lunghi non meno di cm. 3 o con reggetta metallica o con cucitura.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare il 13% del peso lordo.

Art. 4.

Cassette e gabbie in legno segato e tranciato

Tutte le cassette e le gabbie di cui agli artt. 2 e 3 possono essere costruite con le *fiancate* ed una od entrambe le *testate* in lamine verticali di legno tranciato larghe almeno cm. 5 intervallate al massimo cm. 1, sulle quali dovrà essere intrecciata orizzontalmente una lamina di legno tranciato.

Le lamine verticali dovranno essere cucite, previa sovrapposizione di una striscia di legno tranciato larga non meno di cm. 2, a listelli esterni orizzontali, costituenti il bordo superiore e inferiore dell'imballaggio, spessi mm. 8, larghi cm. 2-2.5 se l'imballaggio non supera cm. 12 di altezza e larghi almeno cm. 3-3,5 se supera tale altezza.

Una o entrambe le testate possono essere formate da un pannello di uno o due pezzi combacianti o intervallati al massimo di cm. 2, spessi mm. 6, e fissato ai predetti listelli orizzontali costituenti il bordo superiore e inferiore dell'imballaggio.

Il fondo potrà essere costruito in legno tranciato formato dall'intreccio delle medesime lamine delle testate e fiancate ripiegate al bordo inferiore delle testate e fiancate stesse.

Anche il *coperchio* potrà essere costruito con lamine in legno tranciato, preferibilmente intrecciate, larghe cm. 5, fissate opportunamente ad un telaio esterno.

I cantonali, i listelli posti sulla superficie superiore degli stessi nel caso di imballaggi aperti, e quelli esterni trasversali di rinforzo applicati sul fondo, dovranno avere le medesime caratteristiche costruttive previste per le cassette e gabbie di cui agli artt. 2 e 3.

Le tare devono essere contenute nei limiti rispettivamente previsti dagli artt. 2 e 3.

Art. 5.

Cassa chiusa

per mele e pere:

dimensioni interne di cm. 46 × 29 × 22-26;

Testate di uno o due pezzi eguali orizzontali combacianti, spessi cm. 1.

Fiancate di uno o due pezzi orizzontali eguali combacianti o intervallati al massimo di mm. 5, spessi mm. 8.

Fondo e coperchio formati da due o tre pezzi longitudinali eguali, spessi mm. 6, intervallati al massimo di mm. 5; due listelli trasversali esterni di rinforzo larghi cm. 3, spessi mm. 6, posti rispettivamente a ciascuna estremità.

Se le testate sono formate di due pezzi, l'imballaggio deve essere munito di *quattro cantonali* interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm. 2,5.

La tara, compresi, i materiali di addobbo e di protezione, non deve superare il 18%, del peso lordo.

Art. 6.

Gabbie aperte accatastabili e gabbie chiuse

per cavolfiori:

Cavolfiori con foglie:
dimensioni interne di cm. 50 × 39 ×26-30;
dimensioni interne di cm. 60 × 40 × 26-30;
numero delle infiorescenze contenute in ogni gabbia: 12 - 18 - 24.

Cavolfiori defogliati e coronati a due strati:
dimensioni interne di cm. 50 × 39 × 18-24;
numero delle infiorescenze contenute in ogni gabbia: 12 - 18 - 24.

Cavolfiori defogliati e coronati ad uno strato:
dimensioni interne di cm. 50 × 39 ×12-16;
numero delle infiorescenze contenute in ogni gabbia: 6 - 9 - 12.

Testate e fiancate formate da tre listelli orizzontali, larghi cm. 4, spessi mm. 8, posti uno al centro e gli altri due costituenti il bordo superiore e inferiore delle testate o fiancate, fissati ai cantonali con doppia cucitura o con tre chiodi ribaditi.

Nel caso di gabbie per cavolfiori defogliati e coronati, la larghezza dei listelli potrà essere di cm. 3.

Il listello centrale di una delle testate, sul quale saranno riportate le indicazioni regolamentari, deve essere largo cm. 5.

Fondo formato da cinque listelli longitudinali eguali equidistanti di larghezza non inferiore a cm. 3, spessi mm. 8; quelli esterni fissati ai cantonali e quello centrale cucito o aggraffato a ciascun listello inferiore delle testate. Tre listelli esterni trasversali di rinforzo, larghi non meno di cm. 3 e spessi mm. 8, cuciti o aggraffati ai listelli inferiori delle fiancate, posti uno al centro e gli altri due rispettivamente ad una distanza di cm. 4-4,5 dal bordo inferiore di ciascuna testata.

Coperchio formato da tre listelli longitudinali larghi almeno cm. 3 e spessi mm. 4-5, fissati all'estremità a due listelli trasversali esterni della stessa larghezza e spessore.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm. 3,5 sporgenti, nella gabbia aperta accatastabile, cm. 3 dal bordo superiore delle testate e fiancate.

Nella gabbia aperta accatastabile, sulla superficie superiore dei cantonali e parallelamente a ciascuna testata, dovrà essere applicato un listello largo cm. 3,5, spesso mm. 8, fissato con chiodi lunghi non meno di cm. 3, o con reggetta metallica, o con cucitura.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, degli imballaggi, non deve superare, per i cavolfiori defogliati, il 13% del peso lordo.

Art. 7.

Gabbie in legno segato e tranciato

Le gabbie aperte accatastabili (50 × 39 × 18-24 e 50 × 39 × 12-16) per cavolfiori defogliati e coronati a due strati e uno strato, di cui all'art. 6, possono essere costruite in legno tranciato e segato ed avere le caratteristiche seguenti:

Testate e fiancate formate da lamine verticali di legno tranciato larghe non meno di cm 5, intrecciate con lamine orizzontali della stessa larghezza. Le lamine verticali devono essere cucite, previa sovrapposizione di una lamina di legno tranciato, larga non meno di cm 2, a listelli orizzontali esterni larghi cm 3, spessi mm 8, costituenti il bordo superiore e inferiore delle testate e delle fiancate.

Fondo formato dal prolungamento delle lamine verticali delle testate ripiegate ai bordi inferiori delle medesime; tre listelli trasversali esterni di rinforzo, cuciti o aggraffati ai listelli inferiori delle fiancate, applicati uno al centro e gli altri due rispettivamente ad una distanza di cm 3,5 da ciascuna estremità. Le lamine del fondo devono essere fissate ai listelli trasversali con chiodi ribaditi o una cucitura previa sovrapposizione di una striscia di legno tranciato, largo almeno cm 2.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm 3 sporgenti cm 3 dal bordo superiore delle testate e fiancate; sulla superficie superiore dei cantonali e parallelamente a ciascuna testata, deve essere applicato un listello largo cm 3, spesso mm 8 fissato con chiodi lunghi almeno cm 3, o con reggette metalliche o con cuciture.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare, per gli imballaggi contenenti cavolfiori defogliati, il 13% del peso lordo.

Art. 8.

Gabbie chiuse

per le spedizioni di cavolfiori con foglie con percorso in parte via mare e in parte via terra:

dimensioni interne di cm 48 × 37 × 24-26;

numero di infiorescenze contenute in ogni gabbia: 9 - 12 - 18.

Testate e fiancate di tre listelli orizzontali larghi non meno di cm 5 spessi mm 8, di cui uno al centro e gli altri due costituenti il bordo superiore ed inferiore delle testate e fiancate, fissati ai cantonali con doppia cucitura o con tre chiodi ribaditi.

Fondo formato da quattro listelli longitudinali, larghi cm 5 e spessi mm 8 uniti con chiodi ribaditi o con cucitura a tre listelli trasversali esterni di rinforzo, larghi cm 3 e spessi mm 8, applicati uno al centro e gli altri due a ciascuna estremità.

Il listello centrale esterno deve essere cucito o aggraffato alle fiancate, quelli posti a ciascuna estremità, fissati ai cantonali.

Coperchio costruito come il fondo con la differenza che i listelli longitudinali possono essere in numero di tre.

Quattro cantonali interni a sezione orizzontale triangolare con i lati eguali di cm 3,5.

Art. 9.

Gabbia chiusa o aperta accatastabile

per insalate

dimensioni interne di cm 50 × 39 × 20;

dimensioni interne di cm 48 × 37 × 18;

numero di cespi contenuti in ogni gabbia: 12 - 18 - 24 - 30 - 40.

Le caratteristiche di costruzione devono corrispondere a quelle stabilite al precedente art. 7 per le gabbie aperte accatastabili per cavolfiori defogliati e coronati, costruite in legno segato e tranciato.

Nelle gabbie chiuse i cantonali non devono sporgere dal bordo superiore. Il coperchio deve essere formato da lamine di legno tranciato, preferibilmente intrecciate, larghe cm 5, fissate opportunamente ad un telaio esterno.

La tara, compresi i materiali di protezione e di addobbo, non deve superare:

a) il 20% del peso lordo per gli imballaggi contenenti lattughe;

b) il 16% del peso lordo per gli imballaggi contenenti indivie.

Art. 10.

Ceste di lamine intrecciate di castagno con o senza coperchio

per cipolle:

contenuto: kg. 10 - 20 - 25 - 30.

Sacchi a rete per cipolle di juta o di altre fibre vegetali o artificiali del contenuto di kg. 5 - 10 - 20 - 25 - 30.

Art. 11.

Tutti gli imballaggi devono essere nuovi, asciutti, puliti, privi di odori estranei, solidi, costruiti a regola d'arte.

Tutte le chiodature, aggraffature e cuciture devono essere effettuate in modo da garantire la massima solidità ed unione dei vari elementi.

Ogni imballaggio dovrà essere formato da elementi appartenenti ad una unica essenza. Potrà essere impiegato il legno appartenente ad una sola altra essenza per la costruzione dei cantonali e, nel caso di imballaggi formati da legno segato e tranciato, per la costruzione dei listelli.

Gli spessori dei vari elementi si riferiscono ad imballaggi costruiti in pioppo, abete ed altre essenze dolci; per quelli costruiti in faggio o altre essenze dure, devono essere ridotti di mm 1.

Art. 12.

L'Istituto nazionale per il commercio estero può autorizzare, anche in via temporanea e sperimentale, l'uso di altri imballaggi che rispondano a particolari esigenze del traffico o che rappresentino, a suo giudizio, un miglioramento sui tipi prescritti.

Per le mele e pere può altresì autorizzare l'uso di imballaggi non nuovi (cioè del tipo « riutilizzabili ») limitatamente al prodotto delle categorie « Prima » e « Seconda », stabilendone le caratteristiche.

Art. 13.

Le indicazioni, da apporsi all'esterno degli imballaggi, prescritte nei decreto ministeriali relativi ai requisiti qualitativi a cui debbono corrispondere i summenzionati prodotti per essere esportati, devono figurare su una testata ed eventualmente su una etichetta bene incollata sulla testata stessa e qualora la forma e le caratteristiche dell'imballaggio non lo consentano, su di un cartellino resistente, saldamente assicurato al contenitore.

Il marchio nazionale di esportazione deve essere posto a sinistra di tutte le indicazioni e deve essere di diametro di cm 3 o 5 oppure 7.

La denominazione e sede dell'esportatore potrà essere sostituita dal marchio d'impresa, limitatamente ad uno per esportatore, quando questi abbia ottenuto il brevetto di tale marchio da parte del Ministero dell'industria e commercio e quando il marchio stesso sia stato depositato presso l'Istituto nazionale per il commercio estero.

Se le indicazioni stabilite non possono essere contenute in una testata, quelle relative alla denominazione dell'esportatore potranno essere apposte su una fiancata.

Le indicazioni prescritte possono essere ripetute anche sulle veline di avvolgimento e sugli addobbi interni.

L'Istituto nazionale per il commercio estero può autorizzare l'uso di altre indicazioni e di contromarche purchè non diano luogo ad equivoci nei confronti di quelle stabilite, e può altresì prescrivere l'apposizione di indicazioni e contromarche ritenute necessarie ai fini della commercializzazione, identificazione e qualificazione del prodotto.

Art. 14.

Il carico e la sistemazione dei colli nei mezzi di trasporto dovranno essere eseguiti con accuratezza usando ogni accorgimento atto ad evitare danni al prodotto, agli imballaggi e assicurare la buona conservazione del prodotto durante il viaggio.

Art. 15.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 16.

Sono abrogate tutte le norme in materia di imballaggi contemplate nei decreti ministeriali in premessa, ad eccezione di quelle stabilite nel decreto ministeriale 18 aprile 1958, relativo alle cipolle destinate nelle Americhe.

Tuttavia, l'Istituto nazionale per il commercio estero può autorizzare sino al 30 giugno 1963 l'utilizzo di eventuali scorte di tipi di imballaggi prescritti nei decreti stessi o in uso all'entrata in vigore del presente decreto ministeriale.

Art. 17.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3195)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.
Norme di qualità per l'esportazione delle albicocche.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213 convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 18 maggio 1942, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 124 del 26 maggio 1942, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle albicocche;

Visto il regolamento n. 23, relativo alla graduale attuazione d'una organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti ortofrutticoli in seno alla C.E.E. pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale », delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche al predetto decreto ministeriale;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione delle albicocche delle varietà del Prunus armeniaca L. destinate al consumo allo stato fresco, ad esclusione di quelle destinate alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti disposizioni.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative.

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le albicocche da tavola devono presentare alla spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

1) I frutti devono essere:

interi;

sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);

puliti, in particolare senza residui di prodotti antiparassitari;

privi di umidità esterna anormale;

privi di odore o sapore estranei.

2) I frutti devono essere stati raccolti a mano con cura ed avere raggiunto uno sviluppo sufficiente. Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, da permetterne la buona conservazione fino al luogo di destinazione e tale da rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione.

C) Classificazione:

1) *Categoria* « *Extra* »

I frutti di questa categoria devono essere di qualità superiore. Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Essi devono essere privi di qualsiasi difetto.

2) *Categoria* « I »

I frutti di questa categoria devono essere di buona qualità. Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà, tenuto conto della zona di produzione. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento. E' tuttavia ammesso uno dei difetti seguenti:

lieve difetto di forma o di sviluppo;

lieve difetto di colorazione;

lieve ammaccatura;

lieve bruciatura,

purchè non ne risulti pregiudizio all'aspetto esterno e alla conservazione del frutto. I difetti di forma allungata non devono superare la lunghezza di 1 cm.; per tutti gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 0,5 cm².

3) *Categoria* « II »

Questa categoria comprende i frutti di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, pur rispondendo alle caratteristiche minime sopra definite.

I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono ammessi, purchè non superino 2 cm. di lunghezza per difetti di forma allungata o 1 cm². per tutti gli altri difetti.

Art. 3.

Calibrazione

La calibrazione è determinata secondo la circonferenza o il diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto: essa è obbligatoria per le categorie « Extra » e « I ».

Per le categorie « I » e « II » il calibro minimo è fissato a 30 mm. di diametro (10 cm. di circonferenza), mentre la differenza massima fra i frutti di uno stesso calibro non deve superare 10 mm. di diametro (3 cm. di circonferenza).

Per la categoria « Extra » il calibro minimo è fissato a mm. 38 di diametro (12 cm. di circonferenza). La differenza massima tra i frutti di uno stesso calibro non può comunque superare 5 mm. di diametro (1,5 cm. di circonferenza).

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « *Extra* »: il 5% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria immediatamente inferiore (categoria « I »).

2) *Categoria* « I »: il 10% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria inferiore (categoria « II »).

3) *Categoria* « II »: il 10% espresso in numero o peso di frutti non rispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie: per ogni imballaggio, il 10% in numero o peso di frutti, nel limite di 1 cm. in più o in meno rispetto al calibro indicato sull'imballaggio.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:

il 10% per la categoria « Extra »;

il 15% per le categorie « I » e « II ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente frutti di uguale varietà, qualità e calibro e, per la categoria « Extra », di colorazione uniforme.

B) Condizionamento:

Il condizionamento deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione. Le carte o gli

altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per la alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con i frutti. Al condizionamento, i frutti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Essi possono essere presentati in una delle maniere seguenti:

1) in piccoli imballaggi unitari per la vendita diretta al consumatore;

2) disposti in uno o più strati separati fra di loro;

3) alla rinfusa, salvo per la categoria « Extra ».

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione.

B) Natura del prodotto:

« Albicocche » per imballaggi chiusi:

denominazione della varietà, per le categorie «Extra» e « I ».

C) Origine del prodotto;

Zona di produzione o denominazione nazionale regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

categoria;

calibro o numero dei frutti (salvo per i prodotti imballati alla rinfusa).

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il decreto ministeriale 18 maggio 1942, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle albicocche è abrogato.

Art. 9.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3196)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione dei cavolfiori.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 21 novembre 1937, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 291 del 17 dicembre 1937, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione dei cavolfiori;

Visto il regolamento n. 23, relativo alla graduale attuazione d'una organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti ortofrutticoli in seno alla C.E.E. pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche al predetto decreto ministeriale;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione delle infiorescenze del « Brassica Oleracea L. varietà botrytis L. », destinate al consumo allo stato fresco, eccettuate quelle destinate alla trasformazione.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti disposizioni.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che i cavolfiori devono presentare all'atto della spedizione, dopo condizionamento e imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

Le infiorescenze devono essere:

di aspetto fresco;

intere;

sane (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ciascuna categoria);

pulite, in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari;

prive di umidità esterna anormale;

prive di odore o sapore estraneo.

C) Classificazione:

1) *Categoria « Extra »*

I cavolfiori di questa categoria devono essere di qualità superiore.

Essi devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà.

Le infiorescenze devono essere:
ben formate, resistenti e compatte,
di grana molto serrata;
di colore uniformemente bianco o leggermente paglierino;
esenti da qualsiasi difetto.

Inoltre, se i cavolfiori sono presentati « con foglie » o « coronati », le foglie devono avere aspetto fresco.

2) *Categoria* « I »

I cavolfiori di questa categoria devono essere di buona qualità.

Essi devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi:
un leggero difetto di forma o di sviluppo;
un leggero difetto di colorazione;
una leggerissima peluria.

Le infiorescenze devono in ogni caso essere:
resistenti;
di grana serrata;
di colore da bianco a bianco avorio (ad esclusione di qualsiasi altra colorazione);
prive di difetti, come ad esempio: macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattie, tracce di gelo, ammaccature.

Inoltre, se i cavolfiori sono presentati « con foglie » o « coronati », le foglie devono avere aspetto fresco.

3) *Categoria* « II »

Questa categoria comprende i cavolfiori di qualità mercantile che non possono essere classificati nelle categorie superiori, ma che corrispondono alle caratteristiche minime sopra definite.

Le infiorescenze possono essere:
leggermente deformate,
di grana non del tutto serrata,
di colorazione giallastra.

Esse possono presentare:
piccole macchie di sole,
al massimo 5 foglioline di color verde pallido fra i corimbi,
una lieve peluria (ad esclusione di ogni peluria umida e grassa al tatto).

Esse possono anche presentare due dei difetti seguenti:
lievi tracce d'attacco di insetti, di roditori o di malattia,
leggeri danni superficiali da gelo,
leggere ammaccature,
purchè tali difetti non ostacolino la conservazione del prodotto e non pregiudichino sensibilmente il suo valore commerciale.

Art. 3.

Calibrazione

I cavolfiori sono oggetto di una calibrazione effettuata sulla base del diametro massimo della loro sezione normale all'asse dell'infiorescenza, oppure sulla base di misurazione all'arco della stessa (la calibrazione all'arco è ammessa provvisoriamente).

Il diametro minimo è fissato ad 11 cm. e l'arco minimo a 13 cm.; la differenza fra il calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm. nel caso di calibrazione per diametro oppure i 5 cm. nel caso di calibrazione all'arco.

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « *Extra* »: è tollerato un massimo del 5% espresso in numero di infiorescenze non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che presentino le caratteristiche della categoria immediatamente inferiore (cat, « I ».

2) *Categoria* « I »: è tollerato un massimo del 10% espresso in numero di infiorescenze non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma che presentino le caratteristiche della categoria immediatamente inferiore (cat. « II »).

3) *Categoria* « II »: è tollerato un massimo del 10% espresso in numero di infiorescenze non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma ancora adatte al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

Per tutte le categorie: 10% del numero di infiorescenze contenute in ogni imballaggio rispondenti al calibro immediatamente superiore o inferiore a quello indicato sull'imballaggio con un minimo di 10 cm. di diametro (o di 12 cm. di arco) per le infiorescenze classificate nel calibro minimo.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare:
il 10% per la categoria « Extra »,
il 15% per le categorie « I » e « II ».

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Modi di presentazione:

I cavolfiori possono essere presentati in tre modi:

1) « *con foglie* »: cavolfiori rivestiti di foglie sane e verdi in numero e lunghezza sufficienti per coprire e proteggere interamente l'infiorescenza. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

2) « *defogliati* »: cavolfiori privi di tutte le foglie e della parte non commestibile del torsolo. Sono ammesse al massimo 5 foglioline tenere, di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza.

3) « *coronati* »: cavolfiori ancora rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere l'infiorescenza. Le foglie devono essere verdi e sane, mozzate al massimo 3 cm. sopra la superficie dell'infiorescenza. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

B) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente infiorescenze della stessa qualità, dello stesso calibro, tipo e forma. In un medesimo imballaggio, le infiorescenze della categoria « Extra » devono inoltre essere di colore uniforme.

C) Condizionamento:

I cavolfiori devono essere disposti ben serrati nello imballaggio, ma le infiorescenze non devono essere deteriorate da una eccessiva pressione. Le carte o gli

altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione umana. Qualora essi portino diciture stampate, queste ultime devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto. I cavolfiori devono essere, al condizionamento, privi di qualsiasi corpo estraneo. Per quanto riguarda la categoria « Extra », l'imballaggio deve essere particolarmente curato per assicurare la migliore protezione possibile delle infiorescenze.

Art. 6.

Indicazioni esterne

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte, in caratteri leggibili ed indelebili, le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:
Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto:
« Cavolfiori » (per imballaggi chiusi).

C) Origine del prodotto:
Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:
Categoria,
Metodo di calibrazione,
Calibro o numero di infiorescenze.

E) Marchio ufficiale di controllo:
Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto ministeriale sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il decreto ministeriale 21 novembre 1937, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione dei cavolfiori è abrogato.

Art. 9.

Il presente decreto ministeriale sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3197)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.

Norme per l'esportazione allo stato fresco, dei cavolfiori, pomodori, pesche, susine, insalate, albicocche, cipolle, mele e pere da destinarsi ad uso industriale.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE
E
IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto legge 20 dicembre 1937, n. 2213 convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 15 giugno 1949, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 149 del 2 luglio 1949, concernente norme speciali tecniche per l'esportazione delle pere;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 1958, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 314 del 30 dicembre 1948, concernente norme speciali tecniche per l'esportazione delle mele;

Ritenuta la necessità di apportare modifiche ai predetti decreti ministeriali per quanto riguarda l'esportazione delle pere e delle mele destinate ad uso industriale nonchè di estendere la disciplina del marchio nazionale anche all'esportazione dei calvolfiori, pomodori, pesche, susine, insalate, albicocche e cipolle, spedite allo stato fresco e destinate all'uso industriale;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

La disciplina del marchio nazionale di cui al regio decreto legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, è estesa all'esportazione dei cavolfiori, pomodori, mele, pere, pesche, susine, insalate, albicocche e cipolle, spedite allo stato fresco e destinate all'uso industriale.

Per tutte le spedizioni all'estero dei prodotti sopraelencati è obbligatoria l'osservanza delle norme seguenti.

Art. 2.

Il prodotto deve essere sano, resistente al viaggio, praticamente esente da residui di sostanze antiparassitarie, esente da guasto e comunque deve corrispondere allo scopo cui è destinato.

E' ammessa la mescolanza di prodotto appartenente a varietà o tipi diversi.

Art. 3.

Il prodotto deve essere spedito o nei mezzi di trasporto od in imballaggi, alla rinfusa. Gli imballaggi devono essere resistenti, sufficientemente puliti e comunque tali da non danneggiare o deprezzare il contenuto.

Art. 4.

All'esterno degli imballaggi devono essere apposte, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti

indicazioni, da riportare, eventualmente, su una etichetta di carta bene incollata:

il marchio nazionale di esportazione;

denominazione e sede della Ditta esportatrice ed eventualmente marchio d'impresa dell'esportatore; potrà essere apposto il solo marchio limitatamente uno per esportatore, quando questi abbia ottenuto il brevetto di tale marchio da parte del Ministero dell'industria e commercio e quando il marchio stesso sia stato depositato presso l'Istituto nazionale per il commercio estero;

la dizione « uso industriale ». La dizione deve essere apposta di regola anche nella lingua del Paese importatore.

Art. 5.

Ogni qualvolta che l'esportatore deve spedire all'estero i prodotti di cui sopra con destinazione all'industria deve tempestivamente chiederne l'autorizzazione all'Istituto nazionale per il commercio estero, specificando il nominativo e la sede dell'importatore.

Tali spedizioni sono subordinate all'accertamento che esse siano destinate a ditte importatrici notoriamente attrezzate per l'industrializzazione del prodotto.

La destinazione della merce, dichiarata dall'esportatore e riportata sui documenti di controllo e di trasporto non deve essere variata durante il percorso.

Art. 6.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 7.

Sono abrogate tutte le norme in materia di esportazione delle pere e delle mele, spedite allo stato fresco e destinate all'uso industriale, contemplate nei decreti ministeriali 15 giugno 1949 e 30 novembre 1958.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3198)

DECRETO MINISTERIALE 28 maggio 1962.

Norme di qualità per l'esportazione delle cipolle.

IL MINISTRO PER IL COMMERCIO CON L'ESTERO

DI CONCERTO CON

IL MINISTRO PER L'AGRICOLTURA E FORESTE
IL MINISTRO PER L'INDUSTRIA E COMMERCIO
IL MINISTRO PER LE FINANZE

E

IL MINISTRO PER I TRASPORTI

Visto il regio decreto-legge 20 dicembre 1937, numero 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, portante disposizioni sul marchio nazionale obbligatorio per i prodotti ortofrutticoli destinati all'esportazione;

Visto il decreto ministeriale 18 aprile 1958 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 12 maggio 1958, contenente norme speciali tecniche sull'esportazione delle cipolle destinate nelle Americhe;

Visto il regolamento n. 23, relativo alla graduale attuazione d'una organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti ortofrutticoli in seno alla C.E.E. pubblicato nella « Gazzetta Ufficiale » delle Comunità Europee n. 30 del 20 aprile 1962;

Ritenuta la necessità di estendere le disposizioni del marchio nazionale di cui al predetto regio decreto legge 20 dicembre 1937, n. 2213 a tutte le spedizioni all'estero delle cipolle;

Sulla proposta dell'Istituto nazionale per il commercio estero;

Decreta:

Art. 1.

Il marchio nazionale di cui al regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864, si applica all'esportazione delle cipolle della specie « Allium Caepa Cepa L. », salvo le cipolle « argentate » e le cipolle verdi a foglie intere.

Per tutte le spedizioni all'estero di tale prodotto è obbligatoria l'osservanza delle seguenti norme, tranne che per le cipolle destinate nelle Americhe, per le quali rimangono in vigore le norme contemplate nel decreto ministeriale 18 aprile 1958 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 12 maggio 1958.

Art. 2.

Caratteristiche qualitative

A) Generalità:

La norma ha lo scopo di definire le caratteristiche che le cipolle di cui al paragrafo I devono presentare alla spedizione dopo condizionamento ed imballaggio.

B) Caratteristiche minime:

I bulbi devono essere:

interi;

sani (salve restando le disposizioni particolari ammesse per ogni categoria);

puliti, in particolare privi di residui di fertilizzanti o di antiparassitari;

esenti da danni causati dal gelo;

sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle destinate alla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e lo stelo devono essere completamente secchi);

privi di umidità esterna anormale;

privi di odore o sapore estranei;

infine, lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a 4 cm. di lunghezza (salvo per le cipolle presentate in trecce).

C) Classificazione:

1) Categoria « I »: le cipolle di questa categoria devono essere di buona qualità e presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere:

resistenti e compatti;

non germogliati;

privi di stelo vuoto e resistente;

privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale;

praticamente privi di ciuffo radicale.

Sono ammesse piccole screpolature della tunica esterna del bulbo.

2) Categoria « II »: le cipolle di questa categoria devono rispondere alle caratteristiche minime sopra descritte, ma possono presentare le seguenti differenze rispetto alla categoria « I »:

bulbi sufficientemente compatti;

difetti ammessi:

forma e colorazione non tipiche della varietà;

inizio di germogliazione (fino ad un massimo del 10 % per un determinato lotto);

tracce di ammaccature;

segni leggeri di infestazione parassitaria o di malattie;

piccole screpolature cicatrizzate;

leggere lesioni cicatrizzate che non pregiudichino la buona conservazione del prodotto.

Art. 3.

Calibrazione

Le cipolle devono essere calibrate. La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione normale all'asse del bulbo, secondo le modalità seguenti.

1) *Cipolle destinate alla conservazione sotto aceto o di altro genere*:

10 mm. inclusi a 15 mm. esclusi;
15 mm. inclusi a 20 mm. esclusi;
20 mm. inclusi a 30 mm. esclusi;
30 mm. inclusi a 45 mm. esclusi,
con una tolleranza di 2 mm. sotto il calibro minimo o sopra il calibro massimo.

2) *Cipolle destinate al consumo allo stato fresco*:

Diametro minimo: 40 mm., con una differenza massima di 20 mm. fra i bulbi dello stesso imballaggio recante menzione di un solo calibro.

Art. 4.

Tolleranze

Per i prodotti non rispondenti alle norme, sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro riferite al contenuto di ogni imballaggio.

A) Tolleranze di qualità:

1) *Categoria* « I »: il 10% espresso in peso di bulbi, non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria « II ».

2) *Categoria* « II »: il 10 % espresso in peso di bulbi non rispondenti alle caratteristiche minime, ma adatti al consumo.

B) Tolleranze di calibro:

Per le cipolle destinate al consumo allo stato fresco, per ogni imballaggio il 10 % di bulbi rispondenti al calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato sull'imballaggio.

C) Cumulo delle tolleranze:

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non può comunque superare il 15%.

Art. 5.

Imballaggio e presentazione

A) Omogeneità:

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo; ciascun imballaggio deve contenere esclusivamente cipolle di uguale varietà, qualità e calibro.

B) Condizionamento:

Le cipolle possono essere presentate:
in strati ordinati nell'imballaggio;
alla rinfusa nell'imballaggio;
in trecce (le trecce devono essere formate da non meno di 16 bulbi e con steli completamente secchi).

Al condizionamento esse devono essere prive di qualsiasi corpo estraneo.

Art. 6.

Indicazioni esterne

Ogni imballaggio deve recare le indicazioni seguenti:

A) Identificazione:

Imballatore / Speditore } Nome e indirizzo o simbolo di identificazione

B) Natura del prodotto: « cipolle » (per imballaggi chiusi);

C) Origine del prodotto:

Zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D) Caratteristiche commerciali:

Categoria;

Calibro.

E) Marchio ufficiale di controllo:

Marchio nazionale di esportazione.

Art. 7.

Le trasgressioni alle norme del presente decreto sono punite ai sensi del regio decreto-legge 20 dicembre 1937, n. 2213, convertito in legge 2 maggio 1938, n. 864 e dell'art. 3 della legge 12 luglio 1961, n. 603.

Art. 8.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica Italiana ed entrerà in vigore il 1° luglio 1962.

Roma, addì 28 maggio 1962

Il Ministro per il commercio con l'estero
PRETI

Il Ministro per l'agricoltura e per le foreste
RUMOR

Il Ministro per l'industria e per il commercio
COLOMBO

Il Ministro per le finanze
TRABUCCHI

Il Ministro per i trasporti
MATTARELLA

(3199)

PETTINARI UMBERTO, *direttore* SANTI RAFFAELE, *gerente*

(9152042) Roma - Istituto Poligrafico dello Stato - G. C.

PREZZO L. 250